

SIROP CHOCOLAT NOIR

Sirop pur sucre élaboré à partir d'arômes naturels de cacao et de vanille.

- Couleur marron intense.
- Arôme typique du cacao en poudre.
- Goût de chocolat noir rehaussé par la note torréfiée de la fève de cacao.

- ✓ Sans conservateurs
- ✓ Sans lactose
- ✓ Sans gluten
- ✓ Vegan
- ✓ DLUO de 3 ans

SUGGESTIONS DE CONSOMMATION

Pour aromatiser les boissons chaudes ou froides (café, thé, lait...), cocktails ou desserts.



100 % pur sucre (saccharose)



Sucre de betterave obtenu à partir de betteraves sucrières françaises (Nord). En plus de sa capacité sucrante la betterave délivre un sucre naturellement blanc.

Black Latte Macchiato

1 cl Sirop Chocolat Noir
1 cl Sirop Myrtille
15 cl Lait chaud + mousse de lait
1 Espresso

Méthode : Verser le lait chaud dans une tasse puis ajouter les sirops et l'espresso. Recouvrir de mousse de lait.

Chaï Coco

1 cl Sirop Chocolat Noir
2 cl Sirop Thé Chaï
15 cl Lait
3 boules glace vanille

Méthode : Verser les ingrédients dans un blender avec des glaçons. Mixer jusqu'à ce que le mélange obtenu soit onctueux. Garnir de chantilly et saupoudrer de poudre de cacao.



1 L : 3 18029 350038 2